

MENU DEGUSTATION

Foie Gras de Canard maison



Panaché de Poissons Argenteuil



Sorbet aux Herbes arrosé Chartreuse



Carré d' Agneau rôti,
aux Senteurs de Provence *



Fromages Affinés



Macaron Fruits Rouges, Sorbet Framboises

59.-

vins en accord avec les mets :
+ 30.- p.p.



* sou schmaacht Letzebuerg
carte 'allergènes' sur demande

ENTRÉES FROIDES

Melon Flamboyant au Beaume de Venise 16.-
Melone in Süßwein | Honey Melon w. Sweet Wine

Foie gras de canard maison au porto blanc 22.-
/ ½ portion 14.-
Entenleberpastete | Duck liver pâté

Variation gourmande de homard en verrine 32.-
Hummer Variationen | Lobster

Echiquier de Gravlax, Crème de Raifort 18.-
Gravelachs m. Meerrettich | Marinated Salmon

Emincé de Saint Jacques aux Granny Smith 20.-
Jakobsmuscheln m. Aepfeln | Scallops

**Salade Printanière dans Tulipe croquante au
Parmesan** 16.-
Frühlingssalat in Pamesan- Schale | Spring Salad

ENTRÉES CHAUDES

Crème d' Asperges 10.-
Spargelkremsuppe | Asparagus Soup

Tagliatelles au Gorgonzola
Nudeln an Gorgonzola 20.-

Asperges tièdes à votre convenance 22.-
| Spargel | Asparagus

PLAT SIGNATURE

ainsi que les Romains, il y a près de 2000 ans.....

Poule de Nouméa a la façon d'Ausone 24.-
Pintade sautée sur mirabelles chaudes et purée
d'épeautre condimentée de fruits secs

VEGAN
Plat vegan 19.-

POISSONS

Belle Sole Meunière 34.-

Seezunge, gebraten | Fried Dover sole

Turbot poché, Sauce Mousseline 36.-

Steinbuttschnitte | Poached Turbot

Panaché de Homard et Noix de St Jacques, risotto aux amandes 30.-

Hummer und Jacobsmuschel Variation | Assorted Lobster and Scallop

Sandre Argenteuil 29.-

Zander m. Spargel | Pike-Perk w. Asparagus

Anguilles au Vert 26.-

Fluss-Aal in Kräutern | Paling in het Groentje – River Eel w. Herbs

VIANDES & VOLAILLES

Filet de Bœuf du terroir grillé sauce Béarnaise * 29.-

Gegrilltes Rinderfilet | grilled Tenderloin

Rognons de Veau à la Moutarde de Luxembourg * 26.-

Kalbsnierchen m. Senfsausse | Veal Kidneys

Magret de canard aux Abricots moelleux * 26.-

Entenbrust | Roasted Duck Breast w. Oranges

Côte à l' Os Grillée 380grs | Beef side to the bone * 29.-

Rinderrippe | Grilled Beef Rib

Noisettes d' Agneau en Croute d'herbes * 26.-

Lammkoteletts | Roast Lamb Cutlets

MENU SAINT-NICOLAS menu du jour fixe à 3 plats† à 30,- (40,- pour les clients non-résidents)

_le MIDI lundi à vendredi suggestion - **LUNCH EXPRESS** - 14.- un plat selon le marché du jour